



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## HIYAR TURŞUSU

Turşu yapmak için aldığınız hıyarları güzelce yıkayınız. (Salatalarınız körpe ve küçük olursa daha iyi olur.) Yıkadığınız bu salataları dibine asma yaprakları yerleştirdiğiniz kavanozun içine dikine vaziyette istifleyiniz. Sonra kavanozu tuzlu suyla doldurup salataların üzerine 1-2 yaprak, sonra da en üste baskı için bir tahta koyunuz. Kavanozu kapatıp güneş gören bir yere yerleştiriniz. Salatalıklar tuzu çekeceğinden bir kaç gün devamlı kavanoza birer kaşık tuz koyup kapatınız, kavanozu sallayınız. Bunun her tarafa sirayet etmesi lazımdır. Salatalıklar sarardıktan sonra tuz koymayınız. 10-12 gün kadar sonra salatalık turşunuz hazırdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.08.2021